



※2021年度のカリキュラムを掲載しています。

1週間のスケジュール

調理学実習では和食・洋食・中華を作ります



1年次	1週間の時間割 / 2020年 後期				
	月	火	水	木	金
1講 (8:40~)	食品学各論		食品衛生学実験		
2講 (10:20~)	公衆栄養学	栄養教育論		栄養指導情報論実習B	体育実技II
3講 (12:30~)	給食管理論	健康管理概論		調理学実習	臨床栄養学各論
4講 (14:10~)	生化学	給食管理演習			
5講 (15:50~)		栄養学各論			

このほか夏季休明け中に集中講義があります



2年次	1週間の時間割 / 2020年 後期				
	月	火	水	木	金
1講 (8:40~)					栄養士実力試験演習
2講 (10:20~)	食品の官能評価	生化学実験		フードコーディネート論	とかちと食IV
3講 (12:30~)	食品学演習		栄養とスポーツ	栄養士実力試験演習	
4講 (14:10~)		臨床栄養学実習			給食管理実習I
5講 (15:50~)					